

Raffaeloschnitten



Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sonnenblumenöl	125 ml
Marmelade / Konfitüre	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	250 g
Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokosette	100 g
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	2 Dose(n) / Becher
Backpulver	½ Pkg.
Mineralwasser / Sodawasser / Selters	125 ml
Schokoladenraspeln / Schokoraseln / Schokoladespäne / Schokospäne	100 g
Weizenmehl (glatt)	200 g
Kakaopulver	2 Esslöffel
Dany + Sahne	3 Dose(n) / Becher

Zubereitung:

Eier trennen, Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen, Dotter mit Zucker schaumig rühren, Mineralwasser, Öl, unterrühren,

Mehl, Backpulver, Kakaopulver und den steifen Schnee unterheben.

Den Teig auf ein befettetes Backblech streichen und ca. bei 160 Grad 30 Minuten backen.

Auskühlen lassen, mit Marmelade bestreichen.

Die 3 Becher Schlagobers steif schlagen und die 3 Becher Dany + Sahne unterheben.

Die Creme auf dem Kuchen verteilen und mit Kokosflocken und/oder Schokoraseln bestreuen.

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1038-Raffaeloschnitten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at